

# Innovationsværksted for bagere og konditorer

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk. Du kan deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment som f.eks. nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser. Du kan desuden, på en systematisk måde, anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet.

## Fag: Innovationsværksted for bagere og konditorer

### > Fagnummer:

45723

### > Varighed

3 dage

### > AMU-pris:

DKK 384,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker at blive opdateret på nye teknikker, råvarer og innovation med udgangspunkt i tidens trends og tendenser.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Anvende et udvalg af nye teknikker og råvarer ved fremstilling af kager og bagværk
- Deltage i udviklingen af butikkens opskrifter og produktsortiment (fx nye sæsonprodukter, nytænkning af klassikere, dekorationsteknikker og tidens trends/tendenser)
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udviklingsarbejdet

### > Kontakt

ZBC

Kursusteamet

55788888

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**

DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**

DKK 2.080,10

### > Tilmelding

